



## MONT'ELIMO CATARRATTO



Fragrante, delicato, varietale. Un bianco, Catarratto in purezza, che fa della sapidità e di una discreta aromaticità i suoi punti di forza. La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre con raccolta manuale per preservare l'integrità degli acini, la macerazione e la pressatura soffice, sono rigorosamente condotte a freddo (4°C). Il Catarratto della nuova linea Mont'elimo di Casa Vinicola Fazio trae origine dal vitigno autoctono a bacca bianca che meglio identifica la storia della Sicilia. Un vino fresco e quanto mai rappresentativo di un'Isola dalle mille sfaccettature.

**DENOMINAZIONE:** DOC Sicilia

### ANALISI ENO-SENSORIALE



**COLORE:** Giallo verdolino



**PROFUMO:** Note di biancospino e pera ma anche pesca bianca e agrumi



**GUSTO:** Al palato è saporito e persistente. Freschezza e fragranza accompagnano un bouquet fruttato e floreale

### COME DEGUSTARLO

**ABBINAMENTI:** Ideale in abbinamento alle carne bianche, verdure grigliate ma anche primi di pesce. Da provare con i formaggi di capra

**CALICE CONSIGLIATO:** Tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C

### DATI ENOLOGICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**VINIFICAZIONE IN BIANCO:** Pressatura soffice degli acini e fermentazione lenta e termo-controllata in vasche di acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 mesi

### DATI AGRONOMICI

**TIPO DI VITICOLTURA:** Controspalliera

**VITIGNI UTILIZZATI:** 100% Catarratto

**UBICAZIONE VIGNETI:** Sicilia occidentale

**ALTITUDINE:** 350 metri s.l.m.

**TIPO DI SUOLO:** Franco - argilloso

**ESPOSIZIONE DELLE VITI:** Sud - ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**CEPPI/HA:** 4500

**RESA UVA Q.LI/HA:** 70 q/ha

**EPOCA VENDEMMIALE:** Prima decade di settembre

**TIPOLOGIA DI RACCOLTA:** Manuale